

**GAMBARAN RASA, WARNA, TEKSTUR, VARIASI MAKANAN DAN  
KEPUASAN MENU MAHASANTRI DI PESANTREN MAHASISWA  
KH.MAS MANSUR UMS**



**Disusun sebagai salah satu syarat menyelesaikan Diploma III Program Studi  
Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan**

**Oleh :**

**LAILATUL KHUSNA**

**J 300 130 026**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA  
2017**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**GAMBARAN RASA, WARNA, TEKSTUR, VARIASI MAKANAN DAN  
KEPUASAN MENU MAHASANTRI DI PESANTREN MAHASISWA  
KH.MAS MANSUR UMS**

**PUBLIKASI ILMIAH**

Oleh :

**LAILATUL KHUSNA**

**J 300 130 026**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji oleh :

Pembimbing I



(Endang Nur W, S.ST.,M.Si Med)  
NIK/NIDN. 717/06-2908-7401

Pembimbing II



(Eni Purwani, M.Si)  
NIK/NIDN. 100.1010

HALAMAN PENGESAHAN

GAMBARAN RASA, WARNA, TEKSTUR, VARIASI MAKANAN DAN  
KEPUASAN MENU MAHASANTRI DI PESANTREN MAHASISWA  
KH.MAS MANSUR UMS

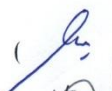


Oleh :

LAILATUL KHUSNA

J 300 130 026

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta  
Pada hari Kamis, 01 September 2016  
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dewan Penguji :

1. Endang Nur Widiyaningsih, S.ST.,M.Si Med (  )  
(Ketua Dewan Penguji)
2. Nur Lathifah Mardiyati, S.Gz.,MS (  )  
(Anggota I Dewan Penguji)
3. Setyaningrum Rahmawaty, A, M.Kes.,Ph.D (  )  
(Anggota II Dewan Penguji)

Dekan,



Dr. Mutalazimah, SKM, M.Kes  
NIP/NIDN. 786/06.1711.7301

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam naskah publikasi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar ahli madya di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kelak terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka akan saya pertanggungjawabkan sepenuhnya.

Surakarta, 6 Februari 2018

Penulis,



LAILATUL KHUSNA

J 300 130 026

# **GAMBARAN RASA, WARNA, TEKSTUR, VARIASI MAKANAN, DAN KEPUASAN MENU MAHASANTRI DI PESANTREN KH.MAS MANSUR UMS**

## **Abstrak**

Tujuan penelitian ini adalah untuk menggambarkan rasa, warna, tekstur, variasi makanan, dan kepuasan mahasantri terhadap makanan yang disajikan di Pesantren KH.Mas Mansur UMS. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada hari ke-1 rasa pada nasi, sayuran, lauk nabati dan lauk hewani enak dengan masing-masing persentase nasi 69%, sayuran 65,5%, lauk nabati 75,9% dan lauk hewani 65,5%. Pada hari ke-1 warna pada nasi, lauk nabati, dan lauk hewani menarik dengan masing-masing persentase nasi 51,7%, lauk nabati 58,6% dan lauk hewani 65,5%. Warna sayuran kurang menarik dengan persentase 44,8%. Pada hari ke-1 tekstur pada nasi, sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agak keras dengan masing-masing persentase nasi 55,2%, sayuran 55,2%, lauk nabati 55,2% dan lauk hewani 72,4%. Pada hari ke-1 variasi pengolahan kurang bervariasi dengan persentase 48,3%, variasi bahan makanan bervariasi dengan persentase 48,3%, variasi rasa bervariasi dengan persentase 41,4%, variasi warna bervariasi dengan persentase 58,6%, variasi tekstur bervariasi dengan persentase 37,9%. Pada hari ke-1 tingkat kepuasan mahasantri terhadap makanan yang disajikan adalah puas dengan persentase 58,6%. Pada hari ke-2 rasa pada nasi, sayuran, lauk nabati dan lauk hewani enak dengan masing-masing persentase nasi 69%, sayuran 51,7%, lauk nabati 65,5% dan lauk hewani 89,7%. Pada hari ke-2 warna pada nasi kurang menarik dengan persentase 48,3%. Warna sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani menarik dengan masing-masing persentase sayuran 58,6%, lauk nabati 65,5% dan lauk hewani 75,9%. Pada hari ke-2 tekstur pada nasi, sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agak keras dengan masing-masing persentase nasi 51,7%, sayuran 51,7%, lauk nabati 62,1% dan lauk hewani 62,1%. Pada hari ke-2 variasi pengolahan kurang bervariasi dengan persentase 55,2%, variasi bahan makanan kurang bervariasi dengan persentase 58,6%, variasi rasa kurang bervariasi dengan persentase 55,2%, variasi warna kurang bervariasi dengan persentase 69%, variasi tekstur kurang bervariasi dengan persentase 58,6%. Pada hari ke-2 tingkat kepuasan mahasantri terhadap makanan yang disajikan adalah kurang puas dengan persentase 65,5%.

Kata Kunci : Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan, dan Kepuasan Mahasantri.

## **Abstract**

The purpose of the study was to describe the taste, color, texture, variation of food, and mahasantri satisfaction to the food presented at KH.Mas Pesantren Mansur UMS. The results showed that on day 1 the flavors on rice, vegetables, vegetable side dishes and side dish of animal with each percentage of rice 69%, vegetables 65,5%, vegetable side 75,9% and side dish of 65,5%. On day 1 the color of rice, vegetable side dishes, and animal side dishes are interesting with

each percentage of 51.7% rice, 58.6% vegetable side dishes and 65.5% animal dishes. The color of vegetables is less attractive with a percentage of 44.8%. On the 1st day, the texture on rice, vegetables, vegetable side dishes, and vegetable side dishes is quite hard with each percentage of rice 55.2%, vegetables 55.2%, vegetable side dishes 55.2% and 72.4%. On the 1st day the variation of the treatment varied less with the percentage of 48.3%, the variation of foodstuff varies with the percentage of 48.3%, variation of taste varies with 41.4% percentage, the variation of the color varies with the percentage of 58.6%, variation of texture varies with a percentage of 37.9%. On day 1 the level of satisfaction mahasantri to the food presented is satisfied with the percentage of 58.6%. On the 2nd day the flavors on rice, vegetables, vegetable side dishes and side dishes are tasty with 69% percentage of rice, 51.7% vegetables, 65.5% vegetable side dishes and 89.7% of animal dishes. On day 2 the color on the rice is less attractive with the percentage of 48.3%. The color of vegetables, vegetable side dishes, and animal side dishes attracted with each percentage of vegetables 58.6%, vegetable side dishes 65.5% and 75.9% animal side dishes. On the 2nd day the texture on rice, vegetables, vegetable side dishes, and vegetable side dishes is quite hard with each percentage of rice 51.7%, vegetables 51.7%, vegetable side dishes 62.1% and animal dishes 62.1%. On the second day, the variation of the treatment varied less with the percentage of 55.2%, the variation of the food was less varied with the percentage of 58.6%, the variation of flavor was less varied with the percentage of 55.2%, the color variation was less varied with the percentage 69%, the texture variation less varied with the percentage of 58.6%. On day 2 the level of satisfaction mahasantri to the food presented is less satisfied with the percentage of 65.5%.

Keywords: Flavor, Color, Texture, Variety of Food, and Mahasantri Satisfaction.

## 1. PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah institusi. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan

makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya (Depkes RI, 2006).

Salah satu contoh dari penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan di pesantren mahasiswa yang melayani konsumen pada kelompok usia tertentu (Mukrie, 1990).

Masalah penyelenggaraan makanan pada remaja yang tinggal di asrama salah satunya adalah makanan yang disajikan tidak sesuai selera. Oleh karena itu asupan makan menjadi berkurang sehingga terjadi masalah gizi kurang pada remaja yang tinggal di asrama. Menghindari terjadinya masalah tersebut, maka pada suatu institusi perlu dilakukan penyelenggaraan makanan yang memenuhi standar dan kecukupan yang dianjurkan, serta memperhatikan cita rasa dan penampilan (Depkes RI, 2009).

Makanan yang masuk kedalam mulut akan sangat mempengaruhi reaksi dari indera tersebut oleh karenanya makanan yang disajikan harus mempunyai rasa yang baik, agar rangsangan terhadap indera tersebut menjadi baik sehingga akan menimbulkan selera makan yang baik dari konsumen (Livianti, 2008 ).

Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa. Oleh sebab itu dalam penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami, baik dalam bentuk teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan (Arifiati, 2000).

Tekstur merupakan merupakan sifat yang sangat penting, baik dalam makanan segar maupun hasil olahan. Tekstur dan konsistensi bahan akan mempengaruhi cita rasa suatu bahan. Perubahan tekstur dan viskositas bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul, karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rasa terhadap sel reseptor alfaktori dan kelenjar air liur. Semakin kental suatu bahan penerimaan terhadap intensitas rasa, bau dan rasa semakin berkurang (Sofiah dan Achyar, 2008).

Minantyo (2011), menyatakan bahwa dalam menyusun suatu menu perlu diperhatikan variasi makanannya. Variasi makanan tersebut meliputi variasi bahan dasar, variasi rasa, variasi warna, variasi tekstur, serta variasi metode pengolahan.

Faktor-Faktor yang mempengaruhi kepuasan konsumen dalam penyelenggaraan makanan terdiri dari faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi kondisi psikologis, kebiasaan makan, dan kebosanan. Faktor eksternal meliputi mutu makanan, ketepatan waktu penyajian, reliabilitas pelayanan, serta sikap petugas pramusaji.

Survei pendahuluan yang dilakukan di Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS pada bulan Januari 2016, dengan jumlah 45 responden didapatkan hasil 77% menyatakan warna sayur tidak menarik, 60% menyatakan rasa lauk nabati tidak enak, 77 % menyatakan rasa sayur tidak enak, 60 % menyatakan makanan tidak bervariasi, dan 44 % menyatakan tekstur pada makan yang disajikan belum sesuai. Berdasarkan data diatas peneliti mengambil parameter rasa, warna, tekstur, dan variasi makanan karena presentase ketidaksesuaian dalam penilaian makanan yang disajikan cukup tinggi.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran rasa, warna, tekstur, variasi makanan, dan kepuasan mahasantri terhadap makanan yang disajikan di Pesantren KH.Mas Mansur UMS.

## **2. METODE**

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan metode pendekatan *Cross-Sectional*. Sampel adalah sebagian dari keseluruhan objek penelitian dan dianggap mewakili seluruh populasi (Notoatmodjo, 2002). Sampel diambil sebanyak 58 mahasantri dengan memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Pelaksanaan penelitian dilakukan pada bulan Desember 2015 sampai Juni 2016. Lokasi penelitian dilakukan di Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS. Data diperoleh melalui kuisisioner dengan 18 pertanyaan yang meliputi persepsi mahasantri tentang rasa, warna, tekstur,



variasi makanan, dan kepuasan mahasantri terhadap makanan yang disajikan. Teknik pengumpulan data meliputi data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang berkaitan dengan variabel-variabel penelitian yaitu : rasa, warna, tekstur, variasi makanan dan kepuasan mahasantri. Data sekunder dalam penelitian ini adalah gambaran umum Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 GAMBARAN UMUM

Pondok Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS merupakan pesantren mahasiswa milik Universitas Muhammadiyah Surakarta. Penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS dikepalai oleh ibu Lestari yang dibantu oleh 11 petugas juru masak serta pramusaji. Penyajian makanan dilakukan dengan cara prasmanan. Mahasantri mendapatkan makan dua kali sehari dengan menu makan pagi atau siang dan menu makan sore atau malam. Penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS dilakukan pada hari senin sampai dengan hari jum'at, sedangkan hari sabtu dan hari ahad libur.

#### 3.2 ANALISIS UNIVARIAT

##### 3.2.1 Karakteristik Subyek Berdasarkan Jenis Kelamin

**Tabel 1**  
**Distribusi Subyek Berdasarkan Jenis Kelamin**

Karakteristik Menurut Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
Laki-Laki	29	50,0
Perempuan	29	50,0
Total	58	100

Hasil pengumpulan data subyek menurut jenis kelamin didapat hasil jumlah subyek yang sama, yaitu 29 mahasantri laki-laki dan 29 mahasantri perempuan. Didapatkan hasil presentase 50% mahasantri laki-laki dan 50% presentase mahasantri perempuan.

### 3.2.2 Karakteristik Berdasarkan Rasa Makanan

**Tabel 2**  
**Distribusi Subyek Berdasarkan Rasa Makanan**

Hari Ke	Jenis Menu	Rasa	Jumlah	Persentase (%)
1	Nasi	Kurang Enak	7	24,1
		Enak	20	69,0
		Sangat Enak	2	6,9
		Total	29	100
2		Tidak Enak	2	6,9
		Kurang Enak	6	20,7
		Enak	20	69,0
		Sangat Enak	1	3,4
		Total	29	100
1	Sayuran	Kurang Enak	9	31,0
		Enak	19	65,5
		Sangat Enak	1	3,4
		Total	29	100
2		Sangat Tidak Enak	1	3,4
		Tidak Enak	3	10,3
		Kurang Enak	10	34,5
		Enak	15	51,7
		Total	29	100
1	Lauk Nabati	Kurang Menarik	12	41,4
		Menarik	17	58,6
		Total	29	100
2		Tidak Enak	1	3,4
		Kurang Enak	8	27,6
		Enak	19	65,5
		Sangat Enak	1	3,4
		Total	29	100
1	Lauk Hewani	Kurang Enak	6	20,7
		Enak	19	65,5
		Sangat Enak	4	13,8
		Total	29	100
2		Tidak Enak	1	3,4
		Kurang Enak	2	6,9
		Enak	26	89,7
		Total	29	100

Pada hari ke-1, hasil penelitian menunjukkan bahwa subyek dengan persepsi rasa kurang enak pada nasi, dikarenakan tekstur nasi masih terasa keras. Menurut subyek dengan persepsi rasa kurang enak pada sayuran, dikarenakan tekstur sayur sawi masih terasa keras. Menurut subyek dengan persepsi rasa kurang enak pada lauk nabati, dikarenakan bumbu pada Tempe Mendoan kurang berasa. Menurut subyek dengan persepsi rasa kurang enak pada lauk hewani, dikarenakan rasa pada Telur Cetak agak hambar. Pada hari ke-2, hasil penelitian menunjukkan bahwa menurut subyek dengan persepsi rasa kurang enak pada nasi, dikarenakan tekstur nasi masih terasa keras. Menurut subyek dengan persepsi rasa tidak dan kurang enak pada sayuran, dikarenakan bumbu Pecel yang disajikan terlalu encer sehingga rasa kacang dan gula merahnya kurang berasa. Menurut subyek dengan persepsi rasa tidak dan kurang enak pada lauk nabati, dikarenakan bumbu pada Tahu Bacem kurang meresap kedalam tahu. Menurut subyek dengan persepsi rasa tidak dan kurang enak pada lauk hewani, dikarenakan dikarenakan rasa pada Telur Mata Sapi agak hambar.

### 3.2.3 Karakteristik Berdasarkan Warna Makanan

**Tabel 3**  
**Distribusi Subyek Berdasarkan Warna Makanan**

Hari Ke	Jenis Menu	Warna	Jumlah	Persentase (%)
1	Nasi	Kurang Menarik	14	48,3
		Menarik	15	51,7
		Total	29	100
2		Sangat Tidak Menarik	2	6,9
		Kurang Menarik	14	48,3
		Menarik	12	41,4
		Sangat Menarik	1	3,4
		Total	29	100
1	Sayuran	Kurang Menarik	13	44,8

		Menarik	11	37,9
		Sangat Menarik	5	17,2
		Total	29	100
2		Tidak Menarik	3	10,3
		Kurang Menarik	8	27,6
		Menarik	17	58,6
		Sangat Menarik	1	3,4
		Total	29	100
1	Lauk Nabati	Kurang Menarik	12	41,4
		Menarik	17	58,6
		Total	29	100
2		Tidak Menarik	1	3,4
		Kurang Menarik	8	27,6
		Menarik	19	65,5
		Sangat Menarik	1	3,4
		Total	29	100
1	Lauk Hewani	Kurang Menarik	7	24,1
		Menarik	19	65,5
		Sangat Menarik	3	10,3
		Total	29	100
2		Kurang Menarik	6	20,7
		Menarik	22	75,9
		Sangat Menarik	1	3,4
		Total	29	100

Pada hari ke-1, hasil penelitian menunjukkan bahwa menurut subyek dengan persepsi warna kurang menarik pada nasi, dikarenakan warna nasi pucat atau kurang cerah. Menurut subyek dengan persepsi warna kurang menarik pada sayuran, dikarenakan warna hijau pada sayur sawi kurang tajam. menurut subyek dengan persepsi warna kurang menarik pada lauk nabati, dikarenakan warna Tempe Mendoan agak kecoklatan. Menurut subyek dengan persepsi warna kurang menarik pada lauk hewani, dikarenakan warna Telur Cetak agak

kecoklatan dan kurang cerah. Pada hari ke-2, hasil penelitian menunjukkan bahwa menurut subyek dengan persepsi warna tidak dan kurang menarik pada nasi, dikarenakan warna nasi pucat atau kurang cerah. Menurut subyek dengan persepsi warna tidak dan kurang menarik pada sayuran, dikarenakan warna sayur Pecel agak pucat dan kurang cerah. Menurut subyek dengan persepsi warna tidak dan kurang menarik pada lauk nabati, dikarenakan warna pada Tahu Bacem kurang kecoklatan atau cokelat agak keputihan. Menurut subyek dengan persepsi warna kurang menarik pada lauk hewani, dikarenakan warna Telur Mata Sapi kurang cerah.

#### 3.2.4 Karakteristik Berdasarkan Tekstur Makanan

**Tabel 4**  
**Distribusi Subyek Berdasarkan Tekstur Makanan**

Hari Ke	Jenis Menu	Tekstur	Jumlah	Persentase (%)
1	Nasi	Lembek	5	17,2
		Agak Keras	16	55,2
		Keras	7	24,1
		Sangat Keras	1	3,4
		Total	29	100
2		Lembek	3	10,3
		Agak Keras	15	51,7
		Keras	9	31,0
		Sangat Keras	2	6,9
		Total	29	100
1	Sayuran	Lembek	10	34,5
		Agak Keras	16	55,2
		Keras	2	6,9
		Sangat Keras	1	3,4
		Total	29	100
2		Lembek	10	34,5
		Agak Keras	15	51,7
		Keras	4	13,8
		Total	29	100
1	Lauk Nabati	Lembek	6	20,7
		Agak Keras	16	55,2
		Keras	6	20,7
		Sangat Keras	1	3,4
		Total	29	100
2		Sangat Lembek	1	3,4
		Lembek		
		Lembek	6	20,7

		Agak Keras	18	62,1
		Keras	4	13,8
		Total	29	100
1	Lauk Hewani	Lembek	5	17,2
		Agak Keras	21	72,4
		Keras	3	10,3
		Total	29	100
		Lembek	6	20,7
		Agak Keras	18	62,1
		Keras	5	17,2
		Total	29	100

Pada hari ke-1, hasil penelitian menunjukkan bahwa tekstur pada nasi, sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agak keras dengan masing-masing persentase nasi 55,2%, sayuran 55,2%, lauk nabati 55,2% dan lauk hewani 72,4%. Pada hari ke-2 tekstur pada nasi, sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agak keras dengan masing-masing persentase nasi 51,7%, sayuran 51,7%, lauk nabati 62,1% dan lauk hewani 62,1%.

### 3.2.5 Karakteristik Berdasarkan Variasi Makanan

**Tabel 5**  
**Distribusi Subyek Berdasarkan Variasi Makanan**

Hari Ke	Jenis	Variasi	Jumlah	Persentase (%)
1	Pengolahan	Tidak Bervariasi	1	3,4
		Kurang Bervariasi	14	48,3
		Bervariasi	13	44,8
		Sangat Bervariasi	1	3,4
		Total	29	100
2		Sangat Tidak Bervariasi	1	3,4
		Tidak Bervariasi	1	3,4
		Kurang Bervariasi	16	55,2
		Bervariasi	11	37,9
		Total	29	100
1	Bahan Makanan	Tidak Bervariasi	2	6,9
		Kurang Bervariasi	11	37,9

		Bervariasi		
		Bervariasi	14	48,3
		Sangat	2	6,9
		Bervariasi		
		Total	29	100
2		Tidak	1	3,4
		Bervariasi		
		Kurang	17	58,6
		Bervariasi		
		Bervariasi	10	34,5
		Sangat	1	3,4
		Bervariasi		
		Total	29	100
1	Rasa Makanan	Tidak	5	17,2
		Bervariasi		
		Kurang	11	37,9
		Bervariasi		
		Bervariasi	12	41,4
		Sangat	1	3,4
		Bervariasi		
		Total	29	100
2		Sangat	1	3,4
		Tidak		
		Bervariasi		
		Tidak	2	6,9
		Bervariasi		
		Kurang	16	55,2
		Bervariasi		
		Bervariasi	10	34,5
		Total	29	100
1	Warna Makanan	Tidak	3	10,3
		Bervariasi		
		Kurang	8	27,6
		Bervariasi		
		Bervariasi	17	58,6
		Sangat	1	3,4
		Bervariasi		
		Total	29	100
2		Kurang	20	69,0
		Bervariasi		
		Bervariasi	8	27,6
		Sangat	1	3,4
		Bervariasi		
		Total	29	100
1	Tekstur Makanan	Tidak	5	17,2
		Bervariasi		
		Kurang	9	31,0
		Bervariasi		
		Bervariasi	11	37,9
		Sangat	4	13,8

Bervariasi			
2	Total	29	100
	Kurang Bervariasi	17	58,6
	Bervariasi	12	41,4
	Total	29	100

Hasil penelitian menunjukkan bahwa menurut subyek dengan persepsi variasi pengolahan makanan tidak dan kurang bervariasi, dikarenakan lauk nabati dan lauk hewani diolah dengan cara digoreng. Sehingga pengolahan makanan yang disajikan kurang bervariasi. Menurut subyek dengan persepsi bahan makanan tidak dan kurang bervariasi, dikarenakan bahan makanan yang diolah pada menu hari sebelumnya sama. Hanya berbeda pengolahan saja. Sehingga subyek menilai bahwa bahan makanan yang disajikan kurang bervariasi. Menurut subyek dengan persepsi rasa makanan tidak dan kurang bervariasi, dikarenakan semua menu yang disajikan rasanya asin. Tidak ada korelasi dengan masakan yang rasanya manis atau asam. Sehingga subyek menilai bahwa rasa pada menu yang disajikan kurang bervariasi. Menurut subyek dengan persepsi warna makanan tidak dan kurang bervariasi, dikarenakan lauk nabati dan lauk hewani warnanya kecoklatan. Sehingga subyek menilai bahwa warna makanan pada menu yang disajikan kurang bervariasi. Menurut subyek dengan persepsi variasi tekstur makanan tidak dan kurang bervariasi, dikarenakan tekstur sayuran, lauk nabati dan lauk hewani agak keras. Sehingga subyek menilai bahwa tekstur makanan pada menu yang disajikan kurang bervariasi.

### 3.2.6 Karakteristik Berdasarkan Kepuasan

**Tabel 6**  
**Distribusi Subyek Berdasarkan Kepuasan Mahasantri**

Hari Ke	Kepuasan Mahasantri	Jumlah	Persentase (%)
1	Tidak Puas	1	3,4
	Kurang Puas	10	34,5
	Puas	17	58,6
	Sangat Puas	1	3,4



	Total	29	100
2	Tidak Puas	2	6,9
	Kurang Puas	19	65,5
	Puas	8	27,6
	Total	29	100

Pada hari ke-1, hasil penelitian menunjukkan bahwa menurut subyek dengan persepsi tidak dan kurang puas dengan menu yang disajikan, dikarenakan warna sayuran kurang menarik serta cara pengolahan pada menu makanan kurang bervariasi. Pada hari ke-2, menurut subyek dengan persepsi tidak dan kurang puas dengan menu yang disajikan, dikarenakan variasi pengolahan, rasa, warna, tekstur, dan bahan makanan kurang bervariasi.

#### **4. PENUTUP**

##### **4.1 KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan :

4.1.1 Pada hari ke-1 rasa pada nasi, sayuran, lauk nabati dan lauk hewani enak dengan masing-masing persentase nasi 69%, sayuran 65,5%, lauk nabati 75,9% dan lauk hewani 65,5%. Sedangkan pada hari ke-2 rasa pada nasi, sayuran, lauk nabati dan lauk hewani enak dengan masing-masing persentase nasi 69%, sayuran 51,7%, lauk nabati 65,5% dan lauk hewani 89,7%.

4.1.2 Pada hari ke-1 warna pada nasi, lauk nabati, dan lauk hewani menarik dengan masing-masing persentase nasi 51,7%, lauk nabati 58,6% dan lauk hewani 65,5%. Warna sayuran kurang menarik dengan persentase 44,8%. Sedangkan pada hari ke-2 warna pada nasi kurang menarik dengan persentase 48,3%. Warna sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani menarik dengan masing-masing persentase sayuran 58,6%, lauk nabati 65,5% dan lauk hewani 75,9%.

4.1.3 Pada hari ke-1 tekstur pada nasi, sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agak keras dengan masing-masing persentase nasi 55,2%,

sayuran 55,2%, lauk nabati 55,2% dan lauk hewani 72,4%. Sedangkan pada hari ke-2 tekstur pada nasi, sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agak keras dengan masing-masing persentase nasi 51,7%, sayuran 51,7%, lauk nabati 62,1% dan lauk hewani 62,1%.

4.1.4 Pada hari ke-1 variasi pengolahan kurang bervariasi dengan persentase 48,3%, variasi bahan makanan bervariasi dengan persentase 48,3%, variasi rasa bervariasi dengan persentase 41,4%, variasi warna bervariasi dengan persentase 58,6%, variasi tekstur bervariasi dengan persentase 37,9%. Sedangkan pada hari ke-2 variasi pengolahan kurang bervariasi dengan persentase 55,2%, variasi bahan makanan kurang bervariasi dengan persentase 58,6%, variasi rasa kurang bervariasi dengan persentase 55,2%, variasi warna kurang bervariasi dengan persentase 69%, variasi tekstur kurang bervariasi dengan persentase 58,6%.

4.1.5 Pada hari ke-1 tingkat kepuasan mahasantri terhadap makanan yang disajikan adalah puas dengan persentase 58,6%. Sedangkan pada hari ke-2 tingkat kepuasan mahasantri terhadap makanan yang disajikan adalah kurang puas dengan persentase 65,5%.

## **4.2 SARAN**

Diharapkan penyelenggaraan makanan Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS lebih meningkatkan kualitas mutu makanan agar semakin meningkatkan kepuasan mahasantri terhadap makanan yang disajikan. Bagi kantin Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS, diharapkan untuk meningkatkan mutu makanan melalui pengadaan pelatihan kepada petugas juru masak mengenai pengolahan makanan yang bervariasi dan mutu yang baik.

## **4.3 SANTUNAN**

Terima kasih saya ucapkan kepada pihak-pihak yang telah berkontribusi aktif maupun pasif yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu hingga tersusunnya naskah ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, T. S. dan Betty, D.S. 2008. *Bahan Ajar Kuliah Penilaian Indera*. Universitas Padjadjaran. Bandung
- Arifiati, N. 2000. *Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien Di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara*. Skripsi UI Depok
- Depkes RI. 2006. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. DEPKES RI. Jakarta
- Depkes RI. 2009. *Sistem Kesehatan Nasional*. Jakarta
- Departemen Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Ditjen Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta
- Livianti, R. 2008. *Hubungan Antara Penilaian Cita Rasa Dengan Daya Terima Makan Siang Yang Disajikan Di SMA Pesantren Terpadu Hayyatan Thoyyibah Kota Sukabumi Tahun 2008*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Bandung
- Minantyo, H. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Graha ilmu. Yogyakarta
- Notoatmodjo, S. 2002. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka : Jakarta
- Palacio & Theis. 2009. *Introduction to Food Service*. Pearson Education, Ohio
- Setyowati. 2008. *Sistem Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi, Status Gizi Serta Ketahanan Fisik Siswa Pusat Pendidikan Zeni Kodiklat Tni AD Bogor Jawa Barat*. Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Sofiah, B.D, dan T. S. Achyar. 2008. *Penilaian Indera*. Universitas Padjadjaran Jatinangor